

עוגת "חבל על הזמן" של סבתא נאוה

בקערה נפרדת טורפים במזלג 7 חלמונים + שמן + אבקת אפיה.

מאחדים את התערובות בזהירות שהקצף לא ייפול.

מוסיפים בהדרגה את הקמח ושופכים לתבנית משומנת.

אופים בחום בינוני כ-45 דקות.

החומרים: 7 ביצים מופרדות

1 ו-3/4 כוס סוכר

1 ו-3/4 כוס קמח תפוחי אדמה

2 כפות שמן

2 כפות אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף נוקשה.

אופן ההכנה:

מערבבים את הביצים, הסוכר והשמן לתערובת נוזלית.

בקערה נפרדת, מערבבים, את הקקאו, קמח תפוחי האדמה, האגוזים, אבקת האפיה והקוקוס.

מצרפים את שתי התערובות ומערבבים, עד לקבלת עיסה אחידה. שופכים לתבנית משומנת ואופים בחום בינוני כ-3/4 שעה.

'בראוניז' כשר לפסח

החומרים:

4 ביצים

1 ו-1/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1/2 כוס קקאו

1/2 כוס קמח תפוחי אדמה

1/2 חבילה אגוזים טחונים

1/2 חבילה אבקת אפיה

1/2 כוס קוקוס

עוגת שוקולד ואגוזים (שרויה)

בנפרד מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר ומקפלים לתערובת בזהירות.

מורידים הצידה כמות של כוס עבור הקרם ושומרים בקירור.

לשאר התערובת מוסיפים את קמח המצה והאגוזים.

אופים בתבנית עגולה גדולה, מס' 26, כ-45 דקות בחום בינוני.

כשהעוגה חמה עדיין מצפים בקרם הנותר.

החומרים:

200 גרם שוקולד מריר

3/4 כוס שמן

6 ביצים

100 גרם אגוזים טחונים

4 כפות קמח מצה

1 כף נס קפה

1 ו-1/2 כוס סוכר

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד, השמן, הקפה וחצי מכמות הסוכר, תוך כדי בחישה מתמדת, עד להמסת הסוכר.

מוסיפים את החלמונים בהדרגה ובוחשים בהתמדה וללא הפסקה, עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה.

עוגת 'סיר פלא' קלאסית

קמח תפוחי האדמה, האגוזים, אבקת האפיה, השמן והקינמון.

מגררים תפוח עץ או גזר ומוסיפים לתערובת.

בנפרד, מקציפים את החלבונים עם 1/4 כוס סוכר.

מוסיפים לתערובת בתנועות קיפול.

משמנים את 'סיר הפלא' ושופכים פנימה את התערובת.

החומרים:

6 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

3/4 כוס קמח תפוחי אדמה

3/4 כוס שמן

1 כוס אגוזים קצוצים

1 כפית קינמון

1 תפוח עץ או גזר

1 אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מערבבים את החלמונים עם 3/4 כוס סוכר ומוסיפים את

עוגת שלוש שכבות

החומרים:

- 1 ½ כוס סוכר
- 6 ביצים מופרדות
- 2 כפות קקאו
- 2 כפות קמח תפוחי אדמה
- 1 חבילה קוקוס
- 3 כפות שמן
- 2 כפות יין
- 1 אבקת אפייה

אופן ההכנה:

להקציף חלבונים עם 1 כוס סוכר.

בנפרד להקציף חלבונים עם ½ כוס סוכר.

להוסיף לתערובת החלבונים שמן, קקאו, קמח תפוחי אדמה ויין.

מחצית מקערת החלבונים המוקצפים להכניס לקערת החלבונים בתנועות עטיפה.

לקצף החלבונים הנותר להוסיף את הקוקוס.

לשמן את 'סיר הפלא' ולשפוך את מחצית מתערובת החלבונים לסיר.

להוסיף את קצף החלבונים והקוקוס ולשטח על גבי השכבה השנייה בעזרת כף.

לשפוך את יתרת תערובת החלבונים מלמעלה.

לסגור את הסיר. לחמם את טבעת המתכת המיוחדת שרוכשים עם הסיר ו'לאפות' ע"ג אש בינונית - נמוכה, למשך ¼ שעה.

מאפינס גזר (שרויה)

5 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

1 כוס גזרים מגורדים דק

1 כוס שקדים מגוררים דק

1 כפית קינמון

1/2 כוס קמח מצה

הקציפו את החלבונים לקצף קשה.

הקציפו את חלמוני הביצה עם הגזרים והשקדים המגורדים.

הוסיפו את כל שאר החומרים לתערובת החלבונים.

קפלו את התערובת לתוך החלבונים, והניחו בתוך תבניות מאפינס.

אפו בחום בינוני כ 30 דקות.

עוגיות קוקוס לפסח

10 חלבונים

1.5 כוסות סוכר

1 כפית תמצית וניל

1.5 כפית מיץ לימון סחוט

4 כוסות קוקוס טחון

1. שמים סיר על סיר ובו מים רותחים

2. שמים את החלבונים עם הסוכר והלימון בסיר ומערבבים עד שהסוכר נמס.

מוסיפים את הקוקוס והווניל ומערבבים ומבשלים כ-8 דקות.

3. בעזרת כף צרים על נייר אפיה עוגיות במרחק של 2 ס"מ.

4. מכניסים לתנור ואופים כ-20 דקות או עד שהעוגיות מזהיבות.

עוגיות לפסח – כ 30 עוגיות

2 חלבונים ביצה

1/4 כפית מלח

1 כוס שוקולד צ'יפס

1/4 כוס סוכר

1 כוס אגוזי פקאן "שבורים"

1 כפית תמצית וניל

עוגת שוקולד צ'יפס קלה להכנה

9 ביצים מופרדות

1.5 כוס סוכר

1/4 כוס קמח מצה מנופה

1/4 כוס קמח תפוחי אדמה

2/3 כוס שוקולד מריר מגורר

עוגת תופין לפסח (שרויה)

החומרים:

6 ביצים

קורט מלח

1 כוס סוכר

1/2 כוס קמח מצה

2 כפות שמן

כוס קמח תפוחי אדמה

2 כפות מיץ לימון

1 כף תמצית וניל

1 כף קליפת לימון מגורדת

הקציפו את החלבונים והסוכר לקצף קשה, הוסיפו תמצית וניל ומלח.

המשיכו להקציף עד לקבלת קצף קשה ומבריק.

קפלו פנימה פקאן ושוקולד צ'יפס. הניחו בתבנית על נייר אפיה בעזרת כפית את התערובת.

אפו בחום בינוני עד שמזהיב, וקררו למשך הלילה.

תצטרכו שתי קערות, אחת קטנה בשביל חלמוני הביצה, ואחת גדולה בשביל החלבונים.

הקציפו את החלבונים, והוסיפו בהדרגה את הסוכר. הוסיפו חלמונים אחד אחד במהירות נמוכה יותר.

ערבבו יחד עם החומרים היבשים בקערה השנייה.

שפכו לתוך תבנית "גוגלהוף" ואפו במשך שעה בחום של 170 מעלות.

אופן ההכנה:

לחמם את התנור לחום בינוני.

להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר ב 5 4 – פעמים עד שמתקבל קצף גמיש.

לבחוש בקערה נפרדת את החלמונים, השמן, מיץ לימון, תמצית וניל, קליפת לימון וקורט מלח.

להוסיף לתערובת החלמונים את הקמח מצה וקמח תפוחי האדמה.

לערבב הכל יחד. לאפות כ 60 50 – דקות.

העוגה מוכנה כאשר קיסם הננעץ במרכזה יוצא נקי.

להוציא את העוגה מהתבנית לאחר צינון של כ 15 דקות.

גיוון: במקום קמח המצה וקמח תפוחי האדמה ניתן לשים אגוזים קצוצים דק.

עוגת שוקולד בננה לפסח

6ביצים מופרדות

2/3 כוסות + 1/4 כוס סוכר – מופרדות

1/2 כוס עמילן תפוחי אדמה

1/4 כוס קקאו

1 כוס בננה מעוכה

1/2 כוס שקדים קצוצים

חממו תנור ל 170 מעלות. שמנו קלות תבנית מרובעת

ערבבו את חלמוני הביצה עם 2/3 כוס סוכר בקערה בינונית.

ערבבו את העמילן והקקאו יחד והוסיפו בהדרגתיות לתערובת הביצים. לבסוף הוסיפו

יפו את הביצים והניחו בצד.

הקציפו את חלבוני הביצה לקצף חזר, בהדרגתיות הוסיפו 1/4 כוס סוכר.

הוסיפו בערך 1/2 כוס קצף לתערובת הקקאו. ובעדינות קפלו את תערובת הקקאו לתוך הקצף שנשאר.

פזרו באופן שווה בתבנית ואפו בתנור למשך כ 30 דקות.

המתכון הבסיסי לעוגת טורט- שרויה

6ביצים - להפריד ולהכניס לקערות נפרדות .

להקציף את החלבונים לקצף קשה, תוך הוספה הדרגתית של **1 כוס סוכר**.

להקציף בנפרד את החלמונים, להוסיף **2 שקיות סוכר וניל**, או כף תמצית וניל (לא הכרחי), 3 כפות שמן, 1/3 שקית אבקת אפיה .

לצקת את תערובת החלמונים אל תוך קצף החלבונים ולערבב בתנועות קיפול .

להוסיף **1 כוס קמח מצה** אפשר גם תערובת של קמח מצה וקמח תפוחי א"א בכמויות שוות), לערבב בתנועות קיפול ולאפות.

גיוונים

אותה עוגה יכולה להפוך לסדרה שלמה של עוגות שנראות אחרת, ושיש להן גם טעם שונה.

- אפשר לגרר על מגררת דקה שוקולד מריר או שוקולד לאפיה אל תוך הבצק - ולקבל "עוגה מנומשת".
- שברים גדולים יותר של שוקולד ייצרו עוגת שוקולד צ'יפס.
- אפשר להעשיר את העוגה באגוזים ו/או צימוקים / דובדבנים מסוכרים / קוביות פירות יבשים וכדומה.
- להוסיף לחלמונים 1/3 כוס קקאו ורבע כוס יין מתוק, ולקבל עוגה חומה.
- שילוב של תערובת חומה (למטה) ולבנה (למעלה) ייצור "עוגת שיש".
- להוסיף עוד 1/4 כוס קמח, מעט קינמון, 1/3 כוס אגוזים (לא הכרחי) ושני תפוחי גראנד סמית מגוררים גס או חתוכים לקוביות קטנטנות, ולקבל עוגת תפוחים.
- לעוגה מפוארת, חותכים את העוגה באמצע, מרטיבים ברבע כוס נזלים (יין או מים + תמצית רום או וניל). מורחים קצפת] קצפת צמחית או חלבית + 2 סוכר וניל (או כף גדושה פודינג וניל) + מעט נס קפה, [סוגרים, מרטיבים באותם חומרים גם את החלק העליון ומצפים ביתר הקצפת.